

**Produkt**daten

Artikelbezeichnung : Dessertsauce Vanille zum Kochen 2,8 kgFS  
Verkehrsbezeichnung : Dessertsaucenpulver mit Vanillegeschmack  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : VOGELLEY  
GTIN : 4000345897323  
LAN : 20002173  
Höhe : 245 mm  
Breite : 182 mm  
Tiefe : 122 mm  
Nettogewicht : 2,8 kg  
Bruttogewicht : 2,96 kg  
Füllmenge : 70 l

**Zutaten**

Zutaten: Stärke, Aromen, Salz, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-)

**Allergene**

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1496 kJ  
Energie [kcal] : ca. 352 kcal  
Fett : ca. 0,4 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,2 g  
Kohlenhydrate : ca. 86,3 g  
davon Zucker : ca. 0,0 g  
Eiweiß : ca. 0,4 g  
Salz : ca. 0,5 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

**Zubereitung**

40 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett), 60 g Zucker. Dessertsaucenpulver mit Zucker (oder entsprechender Menge Süßungsmittel) vermischen und mit einer Teilmenge der kalten Milch verrühren. Die restliche Milch dem angerührten Pulver dazugeben, aufkochen und 1-2 Minuten unter Rühren leicht kochen. Anschließend portionieren und kühl stellen. Tipp: Für eine vegane Zubereitung kann anstelle von Milch z. B. Hafer-, Soja-, Reis- oder Mandeldrink verwendet werden. Für Veganer bzw. Allergiker: 40 g Produkt, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch), 60 g Zucker. Verwenden Sie pflanzliche Alternativen anstelle von Milch. Das Dessert kann mit dieser Zubereitung vegan ausgelobt werden.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.